

# Rollitos de queso y tocino



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rollitos-de-queso-y-tocino>

## Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Cubra una bandeja para hornear con papel de horno y reservar. Forme un gran rectángulo con los dos rollos de masa para pizza. Coloque el tocino picado todo sobre la masa uniformemente. Cubra con la mozzarella rallada. Enrolle el extremo más corto hasta el final, encierre todo el tocino y queso por dentro. Cortar rodajas de 2 cm y colóquelos en la bandeja para el horno que tenía preparada. Siga cortando hasta que todos los rollos sean colocados en la bandeja. Se puede espolvorear un poco de queso extra en la parte superior, si lo tiene. Hornear durante 20-25 minutos hasta que estén doradas.



## Ingredientes

- 2 rollos de Masa de pizza
- 12 rodajas de Tocino - Panceta
- 3 tazas de Mozzarella rallada

## Categorías

Para/con niños, Familia